






























L'unité Centrale de production Culinaire s'engage à servir de la Viande Bovine fraîche provenant de la Région ou de France en collaboration avec les Ets AUVERGNE VIANDE à Riom .

Restaurants Scolaires de Pont-du-Château

FR
63-284-017
CE



menu du 11 juin au 15 juin 2018

BON APPÉTIT	ENTREE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER DESSERT
LUNDI	duo de haricots en salade 	penne à la bolognaise  		fromage nectarine  
MARDI	salade grecque  	filet d'églefin à l'oseille 	carottes Vichy  	gâteau coupe du monde 
MERCREDI	salade de pommes de terre  	noix de veau  	gratin de courgettes   	glace 
JEUDI	salade de maïs 	beignets de calamars	choux fleurs 	petits suisses aromatisés cerises 
VENDREDI	macédoine vinaigrette 	pilon de poulet  	blé 	yaourt  compote de pommes

menu susceptible de changer en fonction des livraisons

